

PANNA COTTA DE DANETTE A L'AGAR AGAR

Ingrédients pour 4 personnes

25 cl de crème liquide entière

20 g de sucre

2 pots de Danette vanille sur lit au caramel ou saveur chocolat blanc

2 g d'agar-agar

25 g de coulis de fruits rouges voir plus si vous êtes gourmands.

Ou si vous voulez faire votre coulis (référence article coulis)

Préparation sans Thermomix

Chauffer la crème liquide avec le sucre. Dès les premiers bouillons, ajouter l'agar-agar, fouetter pour bien mélanger et laisser frémir à feu doux pendant 2 minutes, en remuant de temps en temps.

Retirer du feu puis incorporer la Danette vanille sur lit au caramel en fouettant. Verser dans des verrines et laisser prendre au frais pendant au moins 1 heures. Avant de servir, répartir le coulis de fruits rouges sur la panna cotta.

Notes :

- L'agar-agar est un ingrédient végétal, contrairement à la gélatine à base de porc.

- On trouve du très bon coulis de fruits rouges au rayon surgelé, mais vous pouvez bien entendu réaliser le votre.

Avec le thermomix

Mettre la crème, et l'agar agar (délayé dans un peu de lait) dans le bol : 10 minutes à 90° vitesse 2.

Puis incorporez la Danette vanille sur lit de caramel, mixer 5 secondes /vitesse 5

Mettre ensuite dans des verrines, et laisser prendre au frigo.